



Greywacke Wild Sauvignon Blanc

Det här vinet är en alternativt Sauvignon Blanc. Det är komplext och annorlunda men det är inte svårt att tycka om. Vindruvorna skördas från samma lägen som den "vanliga" Sauvignon Blanc. Druvorna forslas snabbt till vineriet för att genomgå en varsam pressning. Vinet jäser på franska ekfat varav majoriteten är gamla och jäsningen sker bara med hjälp av den naturliga jästen. Vinet får fortsätta att ligga på franska ekfat där hälften av vinet genomgår malolaktisk jäsning vilket tydligt speglar vinets karaktär med en rundare ton. Efter nästan ett år på fat får vinet ligga ytterligare 5 månader på sin jästfällning i rostfria fat.

Doft och smak

Redan i doften kan man känna att detta vin är något speciellt och udda. Det är aromer av persika, mogna päron och karamelliserade mandlar. I smaken hittar man engelska kex med lemon curd, aningen vanilj och en angenäm grapefruktston. Ett perfekt "mat-vin" och varför inte slå på stort och servera det tillsammans med en sjötunga och citrongräddsås.

Produkt/Art.nr	Greywacke Wild Sauvignon Blanc/96275-01
Land/Region	Nya Zeeland/Marlborough
Druvor	100% Sauvignon Blanc
Producent	Greywacke
Vinmakare	Kevin Judd
Lagring	ca 12 månader franska ekfat
Årgång/Alkohol	2015/13,5%
Pris/(exkl. moms)	189,00 kr/(149)
Lansering	Lanseras på Systembolaget 5 oktober 2018, 2 000 flaskor